FERMENTIS
A LESAFFRE DIVISION

Une origine levurienne pour un collage raffiné

Spring'Finer
FUNCTIONAL PRODUCTS

DESCRIPTION

L'œnologie moderne est en devoir de s'adapter aux **nouvelles exigences sur la sécurité des consommateurs** et notamment sur la présence d'allergènes dans les produits œnologiques utilisés par les vignerons. En conséquence, l'emploi usuel de produits dérivés d'œuf et du lait en tant que colles protéiques, notamment l'albumine et la caséine, est particulièrement contrôlé et peut faire l'objet d'un étiquetage spécifique suite à la parution du règlement européen (UE) n°579/2012.
Dans ce cadre, **Fermentis**, en collaboration avec la société Sofralab, a mis au point un **procédé industriel unique** afin de permettre **l'extraction et la préservation des protéines natives d'une souche de levure *Saccharomyces cerevisiae* spécialement sélectionnée et dont les propriétés de collage sont remarquables.**
Exclusivement d'origine levurienne, l'extrait protéique de levures Spring'Finer est **exempt d'allergènes** et peut être considéré comme le **seul agent de collage totalement intégré dans l'élaboration des vins.**

PROPRIETES

CLARIFICATION DES VINS

Contrairement aux extraits issus de l'autolyse des levures à forte teneur en acides aminés et petits peptides, **Spring'Finer** contient des **protéines de haut poids moléculaire (>15kDa) dont les propriétés clarifiantes vis-à-vis des particules de trouble et colloïdes présents dans les vins sont totalement similaires aux autres colles protéiques.**

DIMINUTION DE L'ASTRINGENCE ET DE L'AMERTUME

Spring'Finer précipite spécifiquement les tannins les plus astringents et les plus amers dans le plus pur respect de la structure des vins, diminuant ainsi leur dureté et améliorant leur qualité organoleptique.

STABILISATION CONTRE L'OXYDATION

Spring'Finer enleve certains polyphénols oxydables, contribuant ainsi à stabiliser les vins contre un éventuel brunissement.

PAS D'INSTABILITE PROTEIQUE

Même si **Spring'Finer** est constitué de protéines de levures, il **ne provoque aucune déstabilisation protéique des vins**.

PERTES DE VINS LIMITEES

A l'issue de la phase de collage, **les lies occasionnées** par l'emploi du **Spring'Finer se révèlent épaisses et compactes** permettant ainsi de **diminuer la perte de vin soutiré et d'augmenter sa valeur ajoutée.**

EASY-TO-USE

FERMENTIS sustainability · FERMENTIS easiness · FERMENTIS effectiveness · FERMENTIS security
easy 2 use

Spring'Finer est un produit **totalement soluble** et se présente sous une **forme microgranulée favorisant sa dissolution et sécurisant son emploi**. Il ne nécessite **aucun traitement préalable** à son emploi tel que des ajustements de pH ou autres…

APPLICATIONS

- Pour les **vins rouges et blancs Premium, notamment issus d'un élevage en barriques,** afin de les affiner avant mise en bouteille
- Pour les **moûts et les vins issus de pressurages poussés,** afin d'éliminer les tannins les plus agressifs

Fermentis Division of S.I. Lesaffre - BP 3029 - 137 Rue Gabriel Péri - 59703 Marcq-en-Barœul Cedex - FRANCE - Tel. +33 (0)3 20 81 62 75 - Fax. +33 (0)3 20 81 62 70 - www.fermentis.com

DOSES ET MODE D'EMPLOI

Moûts: 5 -20 g/hl (limite légale 30g/hl)
Vins rouges: 5-15 g/hl (limite légale 60g/hl)
Vins blancs et rosés: 1-5 g/hl (limité légale 30g/hl)

Disperser **Spring'Finer** dans **10 fois son poids en eau** (jamais dans le vin) à **10-20°C maximum**. Attendre la dissolution complète, agiter et introduire la solution obtenue directement dans le vin via un connecteur adapté. Homogénéiser le vin via un remontage sans aération.

Attention : les extraits protéiques de levures sont soumis à des limites d'utilisation de 30 à 60 g/hl par la règlementation européenne. Voir doses d'emploi ci-dessus.

COMPOSITION

Extrait protéique de levure. NON OGM et NON ALLERGENE.

CONDITIONNEMENT

Carton de 24 sachets de 125g sous vide (soit 3kg)

GARANTIE

Spring'Finer est un produit fortement hygroscopique et est donc conditionné sous vide pour éviter toute dégradation qualitative.

Fermentis garantit une conservation optimale de ce produit pendant 3 ans dans son emballage d'origine, stocké à une température de 20°C maximum et à l'abri de l'humidité.
Fermentis garantit la conformité du produit au **Codex Œnologique International** jusqu'à la DLUO dans les conditions de conservation décrites ci-dessus.

Les activateurs de fermentation et produits fonctionnels Fermentis® sont élaborés exclusivement à partir de produits de levure naturels. Le savoir-faire du groupe Lesaffre vous assure des produits de haute performance, répondant aux exigences des pratiques œnologiques modernes.

Les informations contenues dans cette fiche technique sont la transcription exacte de l'état de nos connaissances du produit à la date indiquée. Elles sont la propriété exclusive de Fermentis® Division of S.I.Lesaffre. Il est de la responsabilité de l'utilisateur de s'assurer que l'usage de ce produit en particulier est conforme aux lois et réglementations en vigueur.